

PÃO CASEIRO SUPER FÁCIL SEM SOVAR

INGREDIENTES

250 ml de leite

1 ovo

5 g de fermento orgânico

1/2 xícara de óleo

3 e 1/2 xícaras de farinha de trigo

1 colher (chá) de sal

1 colher (sopa) de açúcar

MODO DE PREPARO

Em uma panela, leve ao fogo o leite e deixe esquentar.

Em seguida, adicione o ovo, o fermento, o sal, o açúcar, o óleo e bata até ficar homogêneo.

Acrescente aos poucos a farinha e misture bem.

Despeje a massa na forma e deixe descansar por 1 hora.

Leve ao forno médio (180° C), preaquecido, por 30 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/21399-pao-caseiro-super-facil-sem-sovar.html>